

MANJARES Y TRADICIONES EN LAS COCINAS DE LAS CONDESAS. EL RECETARIO DE LA CASA DE BURETA*

DELICACIES AND TRADITIONS IN THE KITCHENS OF THE COUNTESES.

«EL RECETARIO DE LA CASA DE BURETA»

Carmen Corona Marzol
Universitat Jaume I de Castellón

RESUMEN

La cocina de una casa nobiliaria era semejante a un cosmos de tradiciones, cultura y habilidades. A comienzos del siglo XIX todavía se mantenía toda la complejidad y riqueza propia del Antiguo Régimen tanto en las exquisiteces empleadas en sus recetas como en los procedimientos de elaboración propia y en el sostenimiento de una despensa que hiciese posible la alimentación del linaje en las diferentes épocas y estaciones. El recetario de la Casa de Bureta en Aragón es un claro ejemplo de esta gastronomía señorial que recoge toda una cultura de la buena mesa de varias mujeres de esta familia solariega, entre las que se encuentra la heroína de «los Sitios» de Zaragoza en 1808, María Consolación Azlor y Villavicencio, condesa de Bureta y luego baronesa de Valdeolivos.

Palabras clave: cocina, recetario, gastronomía, María Consolación Azlor y Villavicencio.

ABSTRACT

The kitchen in a house of the nobility was akin to a cosmos of traditions, culture and skills. At the beginning of the 21st century the complexity and richness of the *Ancient Regime* continues to be maintained, equally in the delicacies employed in their recipes, the in-house procedures and the maintenance of a pantry in order to feed their lineage through different periods and seasons. The Bureta's Cookbook in Aragon is a clear example of this lordly gastronomy which brings together the culture of fine dining from various women of this ancient and noble family. Among these women can be found the heroine of the sieges of Zaragoza in 1808, Maria Consolación Azlor y Villavicencio, countess of Bureta and later baroness of Valdeolivos.

Keywords: kitchen, cookbook, gastronomy, Maria Consolación Azlor y Villavicencio.

* A Aránzazu Carmen, hada de mi cocina.

SUMARIO

1. -Introducción. Las cocinas: tradición y cultura. 2. -Un recetario de mujeres para un linaje. 3. -Las Damas de la Casa de Bureta. 4. -Los itinerarios del gusto. 5. -En la riqueza y en la pobreza: los manjares y la mesa. a. -Manjares de la buena mesa. b. -Manjares de la cotidianidad. c. -Manjares de los ciclos de la naturaleza y las estaciones. d. -Manjares litúrgicos. e. -Manjares de los ritos de paso. f. -Manjares de y para mujeres. 6. -Bibliografía.

1. Introducción. Las cocinas: tradición y cultura

Este es un trabajo sobre un recetario nobiliario de la familia de los condes de Bureta que recorre una trayectoria espacial y cronológica de casi dos siglos, a lo largo de los cuales se conservan, adaptan e introducen fórmulas alimenticias de muy variada procedencia y estilo. Entre todas ellas se configura un cosmos de cultura, tradiciones y habilidades del quehacer gastronómico y vital que constituyen su acervo esencial.

Antes de comenzar este recorrido vamos a precisar algunos criterios que nos mueven a la hora de plantear este estudio que se inserta entre el campo de la historia y de la alimentación (con retazos del mundo económico, social y cultural, de las creencias e imaginarios colectivos). También contiene elementos de análisis del quehacer de la antropología, en concreto, de la concepción de la alimentación y los ciclos rituales, y la importancia del espacio privado y colectivo. Otro criterio imprescindible ha sido contemplar este material histórico desde la perspectiva de la historia de las mujeres y de la visión de género, cuya importancia en la forma de la creación y constitución de este legado no queremos dejar de resaltar.

En primer lugar, parece impropio hablar simplemente de «cocina» en singular y reducir los múltiples itinerarios del consumo existentes en uno solo como si se tratase de un elemento único y aislado en el transcurrir del tiempo. Sin lugar a dudas, estamos ante «cocinas» variadas: no solo por sus contenidos y formas de elaboración, sino por la procedencia de los diferentes itinerarios del gusto y del quehacer creativo.

Estamos hablando ante todo de cultura y de tradición. El concepto de cultura, en su sentido antropológico, comprende formas de actuar y vivir, creencias y tradiciones y los valores y visiones del mundo. No hay que olvidar tampoco el sistema de organización social, económica y religiosa, sus formas de adquirir y transmitir los conocimientos y el

aprovechamiento de los recursos. Desde este punto de vista amplio e intrínsecamente social, todo lo que hace, crea y desarrolla un grupo humano es, en esencia, cultura.

Por otra parte el concepto de tradición así como el concepto de adaptación se entiende como conjunto de costumbres transmitidas con el paso del tiempo de unas generaciones a otras en el contexto de la vida familiar. El recetario de la casa de Bureta nos servirá para mostrar cómo la tradición culinaria se adapta e introduce nuevos elementos, mezclas y creaciones según las necesidades existentes en cada momento y el ritmo de la moda social y general.

2. Un recetario de mujeres para un linaje

El recetario de la casa de Bureta es un volumen encuadernado en forma de libro de factura manuscrita. Comprende 401 páginas e incluye un anexo final compuesto por un índice alfabético de términos. Abarca un total de 384 recetas que, como otros de sus contemporáneos, contiene fórmulas de la historia de la alimentación, remedios de carácter sanitario, del cuidado del hogar y del propio embellecimiento femenino. En el ámbito culinario, contiene recetas, repertorios diversos, fórmulas y notas de los ingredientes, así como de las fórmulas de elaboración que componen los diversos platos de cocina. El recetario de Bureta recoge un conjunto de recetas y fórmulas para confeccionar, preparar, mezclar y experimentar un amplio abanico de platos con un elenco variado de sabores y creaciones del gusto.

El recetario de la casa de Bureta –desconocemos la fecha exacta de su finalización– se encuentra en la Biblioteca y Archivo del palacio de los condes de Bureta, en la localidad del mismo nombre, próxima a la ciudad de Borja, en la provincia de Zaragoza. Este manuscrito de contenidos variados recoge, conserva y transmite todos los saberes del ámbito del hogar que rodea a esta familia condal (Pérez Samper, 1997: 121-156).

En el recetario puede apreciarse el legado progresivo y acumulativo de diferentes pasos del hacer doméstico. Nos sitúa en unos contextos del gusto y de la moda culinaria que apuntan las posibles épocas históricas por las que transitó la familia. Este acervo de historia de la alimentación y del consumo pudo tener su origen en el último tercio del siglo XVII, coincidiendo con la transformación del señorío de Bureta en condado con el consiguiente impacto que este nuevo escalafón nobiliario significó para la familia y su entorno social¹.

¹ La concesión del título a don Antonio Matías Marín de Resende-Francia Zamora y Méndez de Olivenza, XII señor de Bureta por Carlos II en 1678, ayudó a ir transformando las aspiraciones del linaje, elevando sus posibilidades de ascenso, con este nuevo escalón nobiliario, que se materializó en el núcleo familiar con futuros matrimonios entre diferentes familias que agrandaron su ámbito vital con relaciones sociales y políticas en ascenso (Fantoni y Benedí, 2007: 257-270).

Por la caligrafía de uno de los escribanos de la casa, que se preocupó de su redacción y conservación encuadernándolo como una pieza valiosa de la familia, se pueden situar sus últimas anotaciones –entre las que figuran recetas del cólera morbo de 1855– en torno a la segunda mitad del siglo XIX.

Aunque era corriente que estos textos fueran escritos por varones, la transmisión de los saberes era de mujer a mujer, de madres a hijas. Las expertas guardianas de la tradición de las cocinas trabajaban con los ingredientes únicamente guiadas por la sabiduría consuetudinaria. Eran las mujeres de la nobleza quienes supervisaban las labores de los empleados domésticos uniendo esto a sus funciones de esposas y madres según los criterios y roles asignados por la sociedad patriarcal estamental (Ortega López, 1999: 163-196). Vuelve a hacerse evidente el papel de la mujer en el entorno familiar y doméstico.

3. Las Damas de la Casa de Bureta

El linaje de los Bureta representa un ejemplo de la nobleza aragonesa en la edad moderna. Tenían propiedades y unas saneadas cuentas gracias a las que podían llevar una vida acomodada. Sus propiedades y bienes fueron incrementándose con acertados matrimonios con casas nobiliarias aragonesas, catalanas y valencianas. Con el tiempo su peso en la esfera política fue ampliándose desde la escala provinciana al gran centro de poder, que en el siglo XIX seguía siendo la corte. Todas las condesas hicieron gala de una mentalidad conservadora y siguieron las costumbres de su clase y los principios jerárquicos de la sociedad del Antiguo Régimen. La excepción fue la sexta condesa de Bureta, María Consolación Azlor y Villavicencio, que aunque nacida en una familia tradicional, las circunstancias de la Guerra de la Independencia y su propio temperamento personal le llevaron a participar de manera expuesta y decidida con la causa fernandina, exponiendo su vida y su patrimonio familiar (Corona Marzol, 2010: 141-170).

A continuación exponemos el nombre abreviado de todas las condesas y sus enlaces matrimoniales con los miembros del condado de Bureta. La excepción es la condesa casada con el V conde de Parcent.

Figura 1. Condesas de Bureta. Matrimonios y fecha de enlace

Doña María de Ciria Beteta ⚔ Don Antonio Matías Marín de Resende (1631)
Doña Antonia Pérez de Suelves y Gurrea ⚔ Don Matías Marín de Resende y Francia (1649)
Doña Eulalia de Bournonville y Erill ⚔ Don Antonio Marín de Resende y Suelves (1717)
Doña María del Pilar Fernández de Heredia y Eguarás ⚔ Don Antonio Marín de Resende y Francia (1748)
Doña María Antonia Marín de Resende y Francia y Fernández de Heredia ⚔ Don José María Ventura de la Cerda y Cernesio. Conde de Parcent y Grande de España (1768)
Doña María de la Consolación Domitila Azlor y Villavicencio ⚔ Don Juan Crisóstomo López-Fernández de Heredia y Francia (1794)
Doña María Ignacia de Suelves y Claramunt ⚔ Don Mariano de Francia López-Fernández de Heredia (1819)

4. Los itinerarios del gusto

Las prácticas alimenticias de una familia como la del linaje del condado de Bureta aúnan las costumbres y prácticas de la tradición familiar y la adquisición de nuevos canales del gusto en el transcurrir del tiempo y la incorporación de nuevos miembros que se suman al conjunto interparental. Se trata de una sabiduría culinaria que sobrevivió a lo largo de casi dos centurias conservándose y perpetuándose los conocimientos culinarios de varias generaciones de mujeres. Es un legado histórico tan preciso como valioso que fue transmitido de forma oral durante los primeros tiempos y terminó como legado escrito.

Los itinerarios de un recetario nobiliario recogen las influencias culturales y la forma de entender el gusto de un grupo social a través del tiempo. El arte de comer puede encontrarse tanto en las cocinas reales y cortesanas como en los fogones de la clase popular. Desde este punto de vista las influencias habidas en el recetario son la expresión de un largo itinerario histórico. Nos referimos a las influencias judías y musulmanas que cimientan la cocina histórica española, por no mencionar otras raíces más antiguas hundidas en las fórmulas romanas y griegas, como es el caso de los mazapanes –dulces que todavía consumimos con devoción y placer.

El recetario de Bureta también es un espejo de la cocina cortesana y palaciega, puntal de la moda culinaria para la nobleza. La realeza marcó tendencias diferentes en la época de los Austrias (XVI-XVII) y de los Borbones (XVIII-XIX). Se ha considerado una cocina

más tradicional y artesana la empleada por los Habsburgo, en la que se distinguen toques de la influencia borgoñona anterior (Pérez Semper, 2003: 153-197).

Los rituales del servicio palaciego de los Borbones introdujeron costumbres y platos procedentes de Francia, algunos inspirados en las etiquetas de Versalles y traídos en un primer momento con la llegada del primer Borbón Felipe V (Pérez Samper, 2004: 529-584). Un gusto diferente y con aires nuevos penetró en la sociedad española. Entre otros muchos cambios que experimentó la corte en la esfera de la vida cotidiana nos interesa resaltar la introducción de la cocina francesa y con ella nuevos platos y formas de elaboración del arte culinario. Estos nutrieron las mesas de la aristocracia y de la nobleza provinciana española con una gastronomía más cosmopolita y refinada (Samper, 2003: 155-197).

La moda de la cocina gala fue acompañada de la influencia italiana en el espacio palaciego, primero de la mano de Isabel de Farnesio y luego de su hijo Carlos III, quien, como rey de Nápoles antes de venir a España, gustaba del uso de determinados platos y guisos italianos. Esta tendencia familiar volvió a revitalizarse en la época de Carlos IV con María Luisa de Parma.

No podemos tampoco olvidarnos de las influencias inglesas: no tanto de las viandas y comidas elaboradas, como de la confitería y las salsas de acompañamiento. Desde la participación de Inglaterra en la Guerra de la Independencia como aliada de España, las modas sociales contemplaron rasgos de las costumbres y tipos de vida inglesa.

El recetario de la casa de Bureta recoge esta trayectoria del gusto en muchos de sus platos, formas de elaboración y condimentos. Vamos a mencionar algunos de los más representativos de cada una de estas épocas: a. La cocina francesa está presente en recetas como *manos à la poulet*, *omelettes soufflées*, *costillas a la papillote*, *pollo a la financié*, *choux à la crème*². Muchas de las carnes se elaboran al estilo provenzal; b. Los platos italianos más destacados eran el *timbal de macarrones*, solos o tostados, la *lengua a la italiana* y el *hígado a la italiana*; c. La influencia inglesa queda reflejada en el *budín inglés*, el *rosbif* y la *salsa inglesa*.

La cocina popular y cotidiana de la España del siglo XVIII y principios del XIX, también formó parte del acervo cultural y alimenticio del recetario. Muchos de los platos eran en gran parte de la geografía peninsular (Pérez Samper, 2003: 433-476). Las fórmulas gastronómicas se fueron incrementando a medida que la saga de las titulares del condado fue ampliándose y creciendo el número de familias emparentadas colateralmente que entraron a formar parte de la estirpe de los Bureta. Las diferentes condesas aportaron a este caudal común sus propias tradiciones familiares produciendo un intercambio de los itinerarios del

² Escritos así en el recetario original.

gusto que enriqueció la cocina original. Estos nuevos itinerarios del gusto incorporaron ante todo modos de preparar los alimentos con elaboraciones propias que nos sitúan ante otros contextos familiares y territoriales, lugares y herencias del paladar.

5. En la riqueza y en la pobreza: los manjares y la mesa

Casi siempre se piensa únicamente en las exquisiteces y en los lujos de la buena mesa al concebir el recetario culinario de una ilustre casa condal. Así fue en determinadas ocasiones y festejos de la cultura y el papel social de la nobleza. A continuación se mostrarán el esplendor y los suculentos platos de los que se hacía gala en determinadas ocasiones y que recogían la esencia gastronómica de los itinerarios del gusto. Pero también se contemplarán los recetarios desde perspectivas más amplias que las del gusto y la cultura alimentaria. Nos referimos a los factores económicos en su contexto más amplio.

La alimentación de una casa señorial estaba relacionada estrechamente con: los productos propios de las tierras señoriales, la facilidad de los intercambios comerciales en el ámbito circundante, las reservas de la producción propia efectuadas en el momento oportuno, el aprovechamiento de los recursos excedentes en las estaciones del año y la conservación de los alimentos elaborados en el tiempo adecuado.

Un señorío, o un mayorazgo, con las tierras de propiedad familiar, sus censos y jurisdicciones, constituía un núcleo de producción y consumo. Como núcleo económico sufría las contracciones y desniveles en sus ingresos según la subida o bajada de los precios, el mejor aprovechamiento de las tierras y posesiones y los desniveles del valor de las rentas. A los factores de índole económica habría que añadir los problemas demográficos, en los que las epidemias y hambrunas contribuían de forma contundente a la evolución de los ingresos señoriales. No se puede olvidar tampoco otros factores como las herencias, las capitulaciones matrimoniales de sus contrayentes y los legados familiares. Todo ello formaba un cosmos social de consolidación, perpetuación y cambio en el seno de una colectividad familiar.

La tradición y las prácticas antropológicas son necesariamente complementarias a la hora de comprender el universo familiar nobiliario. Las dietas alimenticias y los platos de cocina seguían el ritmo de la vida, las estaciones y las festividades. De ahí que hayamos escogido una forma de exposición del recetario según los «ritos vitales» familiares y colectivos de esta familia nobiliaria a finales del Antiguo Régimen.

Dos siglos de alimentación señorial de una casa condal muestran una variada tipología de manjares y de las diferentes concepciones en torno a la mesa. Pasamos a una breve descripción de las recetas y prácticas de las cocinas de la condesas de Bureta.

a. Manjares de la buena mesa

Las mesas nobiliarias fueron centros del buen hacer gastronómico a imitación de la cocina de la realeza y de la cortesana. La nobleza provinciana tomó como modelo las mesas palaciegas, que fueron centros del buen hacer, en las que las modas de cada momento dotaron a los banquetes y refrigerios de platos suculentos y elaborados guisos (Simón Palmer, 1997: 322). Esta práctica fue asimilada posteriormente por las clases burguesas en el siglo XIX.

Como primeros platos se preparaban las sopas de merluza y de chirlas, los caldos con mantequilla y los de grasa de capón aliñados con azúcar y canela. Entre los platos de marisco se usaba la langosta, las angulas y las almejas. El pescado más usual, además de la merluza guisada y rellena y el besugo al horno, era la anguila, que se presentaba ahumada y con trocitos de tocino³.

Entre los manjares descritos en el recetario destacan los platos de caza. La caza podía ser de pelo o de pluma. Las piezas de caza eran por naturaleza carne magra y con poca grasa, tersa y prieta por pertenecer a un animal que ha vivido al aire libre y se ha alimentado de cereales, hierbas campestres y plantas aromáticas. Estos alimentos necesitaban el arte experto de las cocinas para transformar las piezas en un bocado exquisito. Se suavizaba el fuerte sabor con el empleo de adobos marinados con aliños en los que se mezclaba con éxito el vinagre, el vino, el aceite, las verduras y hortalizas. No se trataba de domesticar el sabor sino de mantener los sabores silvestres ablandando la tersura de las diferentes piezas. La casa de Bureta no consumía carnes de caza mayor, pero sí de la fauna existente en Borja y en Aragón: perdices, liebres y conejos silvestres⁴ que preparaban con diversos condimentos y especias.

Las carnes están representadas en una amplia gama de clases. Destacan por su generosidad alimenticia las aves. Toda una gama de sabores y texturas llenaban la mesa de las condesas. El pollo se subdividía en función de su edad y su sexo. Los pollos tomateros para ser degustados no alcanzaban a pesar un kilo. Los picantotes eran los más tiernos, pues no llegaban al mes de vida y pesaban únicamente medio kilo. Las pulardas eran gallinas cuyo cebo ocupaba de seis a ocho meses y no habían puesto huevos. Las gallinas domésticas eran destinadas a caldos, croquetas o albóndigas por la dureza de su carne. Los más apreciados eran los capones, pollos castrados a los tres o cuatro meses de vida, que se engordaban hasta alcanzar los cinco kilos de peso. En la mesa de los Bureta se servían como manjares los capones deshuesados con

³ Biblioteca y Archivo del Palacio de los Condes de Bureta (en adelante, BAPCB.) Libro de Recetas de la casa de Bureta (en adelante, RB.) véanse pp. 20-21 (sopas), 21 (caldo), 23 (caldo de capón), 53 (langosta), 37 (anguila lampreada), 53 (anguila ahumada), 208 (anguila con tocino).

⁴ BAPCB. RB. pp. 59-60.

exquisitos rellenos trufados, las pollas asadas en vino, las pechugas de pularadas, «los pollos a la bayonesa», el pato guisado en manteca y una empanada especial era la cocinada con mechado de pichones⁵.

Merece la pena destacar los suculentos asados y mechados de ternera y los estofados, pero sobre todo el pecho y la cabeza de ternera rellena. No faltaban tampoco los solomillos en las festividades familiares aderezados con chocolate como en la corte. El cordero, siempre presente en las comidas navideñas o en las celebraciones, se servía en forma de pierna asada o en costillas. Un plato destacado era la *vaca a la moda*⁶. El jamón dulce acompañaba entrantes y refrigerios como las magras con guindas y las gelatinas.

Los postres más elaborados formaron también parte de la buena mesa. Pastelería variada, natillas cremosas y escarchadas, la «bizcochada», los flanecitos de naranja y café con leche y los merengues que se reservaban para los momentos especiales junto a los roscones de confitería más fina⁷. Un universo para el placer de la intimidad y el goce colectivo.

b. Manjares de la cotidianidad

La cocina diaria de la casa señorial y la mesa privada del grupo familiar se organizaba prioritariamente como una alimentación centrada en las disponibilidades de la despensa estacional y anual. Es en esta modalidad donde cada casa o familia escogía los productos y las formas de elaboración propias que servían a las necesidades habituales del sustento y del gusto. Era también en este espacio doméstico donde se mostraba con mayor nitidez las tradiciones culinarias y, con ellas, las recetas y fórmulas que se consideraban propias de su legado familiar, de su grupo social y de sus tradiciones que a la larga se consideraron regionales. Era cocina heredada cuyas raíces provenían de sus madres y sus ancestros (Corral Checa, *et alt.*, 1995: 17-34). Las diferentes cocinas de la múltiple geografía peninsular incluían entonces alimentos de la cocina y la dieta mediterránea: pan, aceite, legumbres, arroz, patatas, ajos, cebollas, tomates, pimientos y otras hortalizas. A este listado debían añadirse los alimentos locales según la recolección y producción de la zona que proporcionaba temporalmente cada ecosistema (González Turmo, 1995: 323).

La casa de Bureta se deleitaba con platos de la cocina más castiza y popular. El recetario contiene fórmulas alimenticias muy próximas a los potajes, cocidos y ollas

5 BAPCB. RB. pp. 3 (capones rellenos), 49 (pollas asadas), 5 (pechugas de pularadas), 147 (pato guisado), 139 (empanada de pichones).

6 BAPCB. RB. pp. 33 (mechado de ternera), 31 (estofados), 111 y 171 (cabeza de ternera), 69 (solomillo con chocolate), 31 (cordero), 34 (*vaca a la moda*).

7 BAPCB. RB. pp. 199 (natillas), 202 (bizcochada), 245 (flanes), 327 (roscones).

tradicionales. Junto a ellas las aceitunas, en especial las sevillanas y los caparrones⁸. Las legumbres eran también protagonistas de los platos cotidianos: las lentejas, los garbanzos, las judías secas y los guisantes, estimados históricamente por sus valores nutritivos, constituían un alimento barato y asequible en el lugar. Los Bureta los utilizaban en olla, en sopa o crema, según la textura requerida en cada ocasión. Se preparaban en sopas las alubias y el puré de lentejas; las alubias blancas eran condimentadas con salsa blanca y los garbanzos se preferían en potajes o en *bocados de garbanzo*⁹.

Las patatas, un producto tan abundante como nutritivo de las huertas aragonesas y de las tierras de los Bureta, eran las protagonistas de multitud de preparados y guisos: la sopa de puré, las patatas rellenas, las patatas a la manchega o a la provenzal y en acompañamiento de albóndigas. No queremos dejar de mencionar el pan tan necesario como socorrido y que en la cocina se ha relacionado con la necesidad de reciclar alimentos que han sobrado. Eran habituales las sopas de pan, las albóndigas confeccionadas con pan rallado, las croquetas y el denominado «*Pan de Mallorca*».

Entre las carnes, el cerdo acompaña muchos platos de la cocina cotidiana y de los ritos de paso. El cerdo era y es un recurso fundamental en la economía y en la dieta del pueblo en general. Del cerdo nada se tiraba y todo era aprovechable. De la cabeza a la cola, del lomo a las patas todo en él era apto para un delicioso plato. Son de destacar las costillas y las chuletas de lomo, el asado con salsa de limón o el tradicional adobo usado habitualmente para conservar las piezas de carne más tiempo¹⁰. A los platos más elaborados hay que sumar los habituales embutidos. Con el despiece del cerdo y el mondongo se elaboraban las morcillas que podían hacerse blancas o de sangre, y también bolas, tortetas, fritadas, butifarras, salchichones, longanizas, chorizos y choricitas. De sus partes más cotizadas –el lomo y las costillas– salían las conservas. Sus extremidades traseras terminaban convertidas en sabrosos jamones. Todas las recetas en torno a la carne de cerdo presentan innumerables formas locales. El recetario de Bureta no estaba exento de esta gastronomía propia de las localidades y regiones de España. Los chorizos y las longanizas eran de Murcia, las salchichas de Burgos, los librillos de la Calzada y las morcillas de Extremadura¹¹.

Entre los dulces habituales figuran las ensaimadas, las sopas de leche y cuajadas, los buñuelos y las mantecadas con canela¹². Todos estos alimentos eran

8 BAPCB. RB. pp. 205-210.

9 BAPCB. RB. pp. 24 (alubias), 35 (puré), 231 (alubias con salsa), 103 (*bocados de garbanzo*).

10 BAPCB. RB. pp. 91 (chuletas), 46 (asado), 39 (piezas).

11 BAPCB. RB. pp. 227 y 256 (Murcia), 279 (Burgos), 252 (La Calzada), 330 (Extremadura).

12 BAPCB. RB. pp. 298 (ensaimadas), 148 (cuajadas), 257 (mantecadas).

reconstituyentes y nutritivos por su carga energética y calórica, algo muy apreciado en la dieta familiar y popular.

c. Manjares de los ciclos de la naturaleza y las estaciones

Una variante dentro de la cocina doméstica y cotidiana sería la «cocina de temporada» en la que se utilizan alimentos propios de las diferentes estaciones del año. Desde el otoño hasta el verano la naturaleza ofrece productos con grandes ventajas: alimentos frescos, con mayor poder nutritivo y más acordes con el precio en el mercado por su mayor abundancia y calidad. Entre estos destacan las frutas y las verduras de temporada. Con ellos se elaboraba una gastronomía muy apreciada, de hondas raíces ancestrales, cuyos platos aparecen calificados con denominaciones precisas en el recetario de Bureta. Es el caso de las denominadas «sopas de *yerbas*», de «primavera» o de «verduras» distintas en sus variaciones de vegetales, hortalizas y hierbas cuya combinación se fraguaba en la receta según la temporalidad de cada una de ellas, y el frágil transcurrir del tiempo y la cosecha.

Las opciones gastronómicas comprendían un amplio abanico de las diferentes verduras y hortalizas que se prestaban a variadas combinaciones y guisos: la remolacha, las espinacas, las berenjenas (rellenas y rebozadas), los calabacines, el pimiento, las cebollas, las coliflores y las coles. También se utilizaban las arvejas, verduras olvidadas en el quehacer actual, que aparecen guisadas en el recetario¹³. Como en los recetarios posteriores y en los actuales la menestra de verduras es uno de los platos estrella. Las variedades de la cocina Bureta eran la menestra variada de zanahoria, de judías verdes, de cardo, de calabaza y de remolacha. Todas ellas con mezclas específicas propias, guisos y aderezos¹⁴. También son de destacar las borrajas, verduras especiales que se cultivan especialmente en tierras aragonesas y navarras. Con ellas se preparaban digestivos primeros platos con diferentes formas de elaboración: cocidas, rebozadas y fritas. Esta verdura se utilizaba para hacer unos dulces conocidos como crespillos. La casa de Bureta tenía un postre poco conocido y muy especial *el dulce de flor de borraja*, una *delicatessen* estacional muy apreciada¹⁵.

La ensalada de lechuga, sola o con complementos, aparece también utilizada como plato esencial. Las ensaladas constituían un elemento de sencillez alimenticia cuya importancia radicaba en las variedades y tipos de texturas, entre las que se incluían las acederas¹⁶. Todo

13 BAPCB. RB. pp. 156 (espinacas), 108 y 109 (berenjenas), 116 (col), 95 (arvejas).

14 BAPCB. RB. pp. 67 (menestra), 70 (zanahoria), 68 (judía verde y cardo), 69 (calabaza).

15 BAPCB. RB. p. 157.

16 BAPCB. RB. p. 1.

un mundo de sabor, colorido y fresca en el mundo vegetal y de temporada. Las reservas del exceso estacional de frutas y frutos estivales daban paso a infinidad de dulces, compotas y frutas en sartén. La gama de dulces era amplísima en el recetario; se preparaban con acerolas, ciracallotes, calabaza, ciruelas, pimiento, melocotón, membrillo y tomate. La favorita entre las compotas era la de naranja y preferían las manzanas de temporada en almíbar. Los frutos secos estaban representados por las nueces que daban paso a su utilización en *bocaditos* y en dulce¹⁷.

d. Manjares litúrgicos

Unos alimentos específicos surtían las mesas de las festividades marcadas por los ciclos religiosos. Suponía el cambio de los hábitos del consumo habitual y la sujeción al conjunto de prácticas y reglas sometidas a la periodicidad del culto católico. Se consumían determinados productos en vísperas de ciertas festividades y se abandonaba la ingesta de otros. Las prácticas más habituales se centraban en los días previos a la abstinencia cuaresmal. Durante la *vigilia* se guardaba y observaba la abstinencia de carne y sus derivados en las comidas por precepto litúrgico que se sustituían por el pescado en su más amplia gama, según la riqueza y suntuosidad de las comidas de vísperas. En estas celebraciones las mesas hacían gala del preparado de variados pescados cocinados con esmero y elaborados con primor con el uso de recetas tradicionales o novedosas.

Igualmente era ejemplo habitual del calendario eclesial los manjares de las carnestolendas o carnavales. Fiestas previas a la cuaresma que se celebraban con mascaradas, bailes de disfraces y el denominado popularmente «el entierro de la sardina». En ellos se celebraban reuniones y ágapes de diversa etiología desde las prácticas populares con alimentos comunes como dulces y embutidos, a comidas en las que primaba el esplendor de platos y confites con la suntuosidad del goce y el exceso, socialmente compartidos, como requisitos previos a las restricciones gastronómicas de la cuaresma. Las sardinas, reinas temporales del consumo popular, aparecen en el recetario con diversas formas y condimentos: desaladas, albardadas, fritas y frías¹⁸.

Las cocinas de las condesas de Bureta contaban con variados y suculentos platos para las celebraciones litúrgicas. Desde unas ricas y elaboradas «lechugas de vigilia» –

17 BAPCB. RB. pp. 172 (acerolas), 173 (ciracallotes), 179 (calabaza), 176 (ciruelas), 177 (pimiento), 178 (melocotón), 179 (membrillo), 183 (tomate), 74 (naranja), 114 (manzanas), 182 (nueces).

18 BAPCB. RB. pp. 28, 29 y 30.

cocidas y aderezadas con leche, azúcar y batido de yemas de huevos– a los tradicionales platos cuaresmales¹⁹. Otro plato que se consumía en estas fechas era el *arroz a la valenciana*, cocinado con bacalao y tomate. Era un plato muy popular a finales del siglo XVIII y posiblemente fuera introducido en el recetario por la heroína de los Sitios de Zaragoza, Consolación de Azlor y Villavicencio, VI condesa de Bureta²⁰. En Valencia, este arroz con bacalao se consumía durante cuaresma desde la época foral, dando pie a un fuero acordado en Cortes, que llegó a ser debatido en el Consejo de Estado de la Monarquía de los Austrias al prohibirse la entrada del bacalao en los puertos valencianos por necesario bloqueo comercial a los productos bretones, holandeses e ingleses debido al estado de guerra existente. El bacalao daba mucho juego en la dieta habitual y especialmente en los días de vigilia. Los Bureta lo consumían guisado, a la bilbaína, con azúcar y con leche²¹.

Merece la pena destacar el uso de pescado del lugar o del abastecimiento habitual. Las fórmulas eran muy variadas: secado, salado o ahumado. El pescado marítimo fue cosa de la realeza y la nobleza. El congrio era muy apreciado como pescado habitual con diferentes aliños, en salsa o estofado²². Entre los platos preparados están presentes las tradicionales albóndigas de bacalao, la empanada de besugo o los apreciados escabeches como el de merluza, anguilas, trucha, y besugo, ahora casi inexistente²³. Revisando las recetas de la familia es de destacar la cantidad de platos con pescado que marcan una dieta variada y equilibrada para la época.

e. Manjares de los «ritos de paso»

La alimentación no solo constituye una fuente nutritiva para la vida humana sino que conlleva además un valor simbólico que adquiere mayor carga ritual en la colectividad. Por eso determinadas fiestas y ágapes sociales se relacionan con actos de contenido ritual e ideológico (Cobos Ruiz de Aldana y Luque-Romero Alborno, 1995: 346).

Estos actos que forman parte de la vida individual, familiar y social son los «ritos de paso» y constituyen un tipo de actos comunitarios que celebran el transcurso de las diferentes

¹⁹ BAPCB. RB. p. 126.

²⁰ Consolación de Azlor y Villavicencio, VI condesa de Bureta permaneció un tiempo en Valencia y Alicante tras su exilio de Aragón por la ocupación francesa de la capital del Ebro, camino de su refugio en Cádiz, dónde permaneció hasta el final de la Guerra de la Independencia.

²¹ BAPCB. RB. pp. 37, 39, 41, 43.

²² BAPCB. RB. pp. 56 y 57.

²³ BAPCB. RB. pp. 90 (albóndigas), 126 (besugo), 92 (merluza), 54 (anguilas), 55 (trucha).

etapas vitales del individuo. En el desarrollo de la vida de las personas se llevan a cabo diferentes transiciones que constituyen un elemento esencial de la experiencia personal y comunitaria. Estos pasos vitales, tan simbólicos como reales, marcan la superación de un estatus anterior a otro posterior y son tan importantes para el individuo como para la colectividad. Por ello, la familia y sus allegados desempeñan un papel fundamental en las diferentes manifestaciones de regocijo o dolor. Estas nacen en un espacio recreado entre lo cotidiano y el hogar. Como ha indicado Isabel González (1995), constituyen «un espacio intermedio» que acompaña inevitablemente al individuo en el transcurrir existencial (González Turmo, 1995: 321-344).

De estas ocasiones rituales se destacan los bautizos, las primeras comuniones, la confirmación, las peticiones de mano, las bodas, los aniversarios y, como transición final inevitable, los velatorios. También hay que añadir las reuniones familiares y de amigos, además de eventos sociales y profesionales donde el individuo o el grupo familiar festejaba ocasiones singulares de la vida.

Los ritos de paso se celebran desde la más remota antigüedad y en el Antiguo Régimen eran ocasiones propicias de regocijo que conllevaban fiestas, comidas, banquetes y jolgorios. Todos ellos ayudaban a conservar e incrementar las costumbres culinarias durante los mencionados rituales de paso. Diversas recetas de todo tipo, desde familiares a estamentales, cortesanas y las novedades de palacio, están asociadas a los ritos de paso y más concretamente a los bautizos, al noviazgo y «la pedida». Pero eran especialmente las bodas, el deseado matrimonio, el que acaparaba la máxima atención de los ritos de paso. Esta festividad por su alcance social y regocijo merecía todas las bendiciones en el mundo del exceso y del gusto en el convite.

En las casas nobiliarias las bodas solían durar varios días y eran ocasiones obligadas para la exuberancia gastronómica. En estas ocasiones extraordinarias se mostraba lo mejor y más suculento de cada casa. Pérez Samper escribe en relación al barón de Maldà en la boda de su hija que «la abundancia era tan grande que rozaba la exageración» (Pérez Samper, 2003: 153-194). La nobleza utilizaba estas celebraciones para estrechar relaciones sociales, realzar sus vínculos familiares y establecer nuevas vías de promoción y ascenso. La exuberancia de las mesas, las exquisiteces de los manjares y el exceso de platos, dulces y golosinas hacían de estos agasajos un elemento imprescindible para el prestigio familiar.

Aunque luctuosos y tristes, no podemos olvidar los velatorios. Considerados paso inexorable para la condición humana, tras el entierro comenzaba el rito de agregación por el que los familiares y asistentes reconocían el valor de la vida y conmemoraban el acompañamiento en el duelo con comidas, cenas, almuerzos y desayunos. Eran estas

celebraciones consecutivas a los funerales restos de los antiguos festines funerarios. El recetario de Bureta ofrece platos y dulces especiales para estas ocasiones. Son de destacar especialmente la confitería y, concretamente, los dulces reconocidos como propios para determinadas celebraciones. Nos referimos a las *Sopas de Santa Teresa* –elaboradas con bizcocho, leche y azúcar, en forma de rosca–, las *Tortillas Santas* –con azúcar y canela– y las *Tortillas Magnum* –elaboradas con yemas y limón. Otro dulce muy degustado eran las denominadas *Tortas Dormidas* hechas al horno con catorce huevos y aceite²⁴.

f. Manjares de y para mujeres

No podemos olvidar incluir en este estudio una serie de recetas, fórmulas y elixires dedicadas únicamente a las mujeres. En ellas interviene toda una cultura transmitida del universo femenino. Son consejos útiles y variados que acompañan la existencia femenina. Esta sabiduría consuetudinaria y las prácticas que conllevaba su aplicación aparecen entremezcladas en los recetarios entre los guisos y las fórmulas destinadas al cuidado de la salud.

La sociedad tradicional del Antiguo Régimen usaba una serie de fórmulas para conseguir la fecundidad de las mujeres y facilitar los embarazos. Se prestaba especial atención a los antojos de las embarazadas. Tras estos venían los partos, cuya esforzada tarea de la parturienta había que aliviar. Después, durante los periodos de lactancia de los retoños, se atendía el cuidado de los senos. Tampoco se olvidaba las necesidades de las mujeres durante la cuarentena. Muchas de las medidas propuestas incluían el cambio de aguas, la toma de hierbas aromáticas y licores de frutas, así como el auxilio con tisanas y novenas. Existía la creencia de que las mujeres en estado de buena esperanza debían seguir determinados regímenes alimenticios con la idea, generalizada, de que en este estado tendría influencia sobre la salud del futuro nonato.

En los tratamientos para conseguir la fecundidad era común, entre los remedios populares, consumir la artemisa –hierba amargosa y con poderes desobstruyentes. Durante el embarazo solían premiar a la madre en ciernes con reconfortantes alimentos, evitando singularmente los indigestos. Era creencia muy extendida tener que satisfacer los antojos de las gestantes, sobre todo durante los primeros meses, pensando que si no se atendían convenientemente los deseos de la madre, perjudicarían al futuro naciente, o este presentaría lunares o manchas cutáneas irremediables. Durante la cuarentena seguirían ingiriendo el

²⁴ BAPCB. RB. pp. 385 (bizcocho), 280 (tortillas), 284 (tortas dormidas).

puchero, los huevos y dulces con el fin de mantener a la madre sana y fuera de peligro (Cobo Ruiz de Adana y Luque-Romero Albornoz, 1995: 345-380).

Las mujeres de la familia Bureta, todas las consortes del linaje de los condes, excepto una, M^{ra} Carmen Fernández de Heredia, condesa que rompió el mayorazgo de los varones, y regentó el título personalmente, conservaron primordialmente elixires y fórmulas que primaran especialmente el embarazo, el periodo previo al parto femenino, la lactancia, y las consecuencias inherentes a la retirada del amamantamiento. Son de resaltar las recetas para los pechos durante el embarazo, cuidados fundamentalmente con vinagre y huevo mezclados y equilibrados con precisión tanto en la cantidad como en el procedimiento de elaboración adecuado. Durante el embarazo era imprescindible el cuidado de las posibles grietas habidas durante la gestación. Para ello debían cocer un caldo de carne durante largo tiempo y con el pasarse el líquido por las zonas propicias, incluidos los pezones, dos o tres veces al día durante los tres meses anteriores al parto. Se especifica taxativamente el cocimiento diario de la carne durante el verano²⁵.

Durante la lactancia, la madre debía evitar la formación de durezas en el pecho. Para ello lo mejor era usar aceite natural de almendras dulces y mezclarlo con esperma de ballena y manteca de cacao. Con todo ello se fabricaba una pomada perfectamente adecuada y experimentada. La retirada de la lactancia requería también de recetas específicas. En este caso eran las hierbas aromáticas los ungüentos apropiados. Tras cocer salvia y mantenerla hirviendo un tiempo, debía mezclarse con manzanilla y una vez consolidada la mezcla, usar unos paños mojados con este cocimiento²⁶.

La receta más especial para el cuidado de las condesas de Bureta era *el agua de la inmortalidad*, elixir sin parangón, que cuidaba la salud, la belleza y proporcionaba el acceso a una vida imperecedera.

Bibliografía

Cobos Ruiz de Adana, José y Luque-Romero Albornoz, Francisco (1995) «Costumbres alimentarias de los andaluces durante los rituales de paso a comienzos de la presente centuria». En: Antonio Garrido Aranda (comp.) *Cultura alimentaria de España y América*. Huesca: Ediciones La Val de Onsera, pp. 345-380.

25 BAPCB. RB. pp. 78-80.

26 BAPCB. RB. pp. 80 (durezas) y 81 (lactancia).

- Corona Marzol, Carmen (2010) «La voz de las mujeres de la Guerra en el sitio de Zaragoza. De la heroína mitificada a amazona popular». En: *Tiempos de América*. Castellón: Servicio de Publicaciones de la Universitat Jaume I, pp. 141-170.
- Corral Checa, M^o Antonia, Corral Checa, M^o Dolores, Costa Palacios, Angelina, Fernández Ariza, Carmen y Moraleda García, Pilar (1995) «Costumbres alimentarias en la literatura española: hambre y hartazgo». En: Antonio Garrido Aranda (comp.) *Cultura alimentaria de España y América*. Huesca: Ediciones La Val de Onsera, pp. 17-34.
- González Turmo, Isabel (1995) «Movimientos migratorios y culturas del trabajo en las cocinas populares. El caso de Andalucía». En: Antonio Garrido Aranda (comp.) *Cultura alimentaria de España y América*. Huesca: Ediciones La Val de Onsera, pp. 321-344.
- Pérez Samper, María de los Ángeles (1997) «Los recetarios de mujeres y para mujeres: sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna». *Cuadernos de Historia Moderna*, n^o17. Madrid: Universidad Complutense, pp.121-156.
- (2003) «La alimentación en la corte española del siglo xviii». *Cuadernos de Historia Moderna. Anejos*, n^o 3. Madrid: Universidad Complutense, pp. 153-197.
- (2003) «Vida cotidiana y sociabilidad de la nobleza catalana del siglo XVIII: El barón de Maldà». *Revista Pedralbes*, n^o 23. Barcelona: Universitat de Barcelona, pp. 433-476.
- (2004) «La alimentación en la Corte de Felipe V». En: Eliseo Serrano Martín (coord.) *Felipe V y su tiempo: congreso internacional*. Zaragoza: Institución Fernando el Católico, pp. 529-584.
- (2009) «La alimentación cotidiana en la Cataluña del siglo xviii». *Cuadernos de Historia Moderna. Anejos*, n^o8. Madrid: Universidad Complutense, pp. 33-65
- Simón Palmer, María del Carmen (1986) «La cocina de Felipe V». *Dieciocho, North Brunswick*, IX, pp. 259-271.
- (1997) *La Cocina de Palacio Real (1561-1931)*. Madrid: Editorial Castalia.

Recibido el 25 de julio de 2013
 Aceptado el 10 de septiembre de 2013
 BIBLID [1139-1219 (2013) 17: 63-79]

